SO.FRUITY

Levure pour l'élaboration de vins rouges frais et fruités

CARACTERISTIQUES

SO.FRUITY est une levure naturelle sélectionnée dans le vignoble du Beaujolais par l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) sous le code L1414. **SO.FRUITY** s'inscrit parfaitement dans des process œnologiques destinés à l'élaboration de vins rouges jeunes, frais, fruités et souples en bouche.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Phénotype Killer : Killer K2
- Cinétique fermentaire : très bonne implantation, cinétique rapide
- Plage optimale de température de fermentation : 18 à 32°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production de SO_2 : faible
- Production d'H_2S : faible
- Production d'acétaldéhyde : moyenne
- Production d'acide pyruvique : moyenne
- Production de glycérol : moyenne

Propriétés organoleptiques :

- Révélation du caractère fruité variétal des cépages rouges.
- Expression intense et stable de notes de petits fruits rouges (framboise, cerise, groseille etc.).
- Sur gamay, son cépage de sélection, surexpression d'arômes floraux (pivoine, rose).
- Bonne extraction des anthocyanes et des tanins (Boisson R. et Lempereur V., 2012, *Les Entretiens du Beaujolais*) profitant à l'obtention de vins rouges colorés, et de structure fondue.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

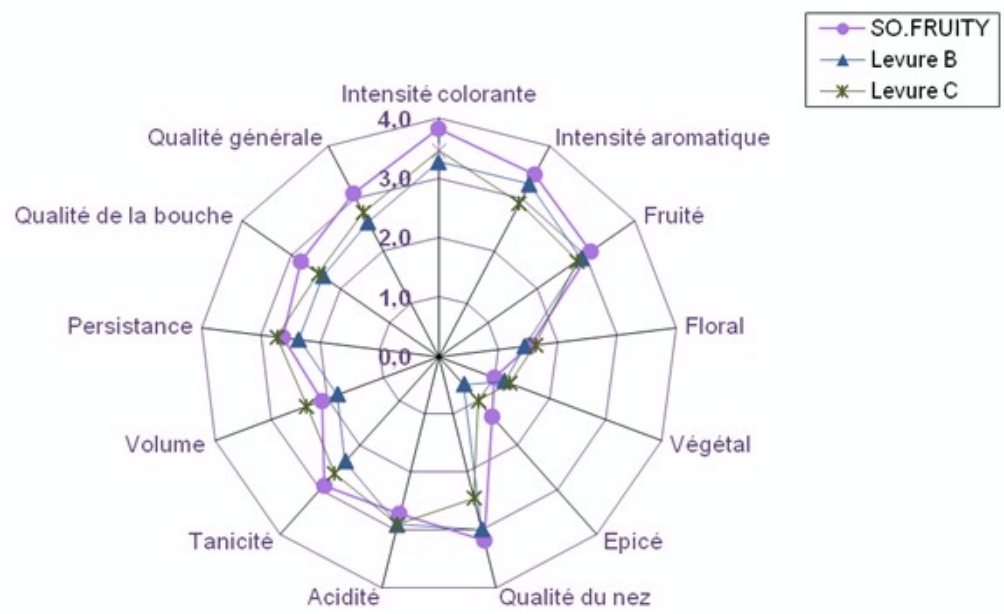

Figure : comparaison des profils organoleptiques de 3 vins élaborés avec des levures utilisées dans le vignoble du Beaujolais. Essai Sicarex Beaujolais sur AOC Beaujolais Village Blacé 2010.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins rouges cœur de gamme, frais, fruités, et souples en bouche.
- Macérations courtes à moyennes (5 à 15 jours) conduites en macération traditionnelle (remontage, délestage, pigeage), macération carbonique, ou thermovinification.
- Convient parfaitement aux process de vinifications avec co-inoculation levure-bactérie.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et de température comprise entre 35 et 40°C. Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.

CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (<25°C).
A utiliser immédiatement après ouverture.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**